

Brew for Biodiversity 為石虎乾杯！

文 = Gama 圖 = 除酒瓶外均為 AI 生成

我以酒為業，每月都要品評上百款酒，但即便如此，酒海無涯、一酒一世界。前陣子看到網友熱絡討論「石虎啤酒」，當下引起我的注意，心想石虎又不喝啤酒，以石虎為名的啤酒到底怎麼一回事？基於本職決定想買來試試，不過卻在各大便利商店裡苦尋不到它。

其實對於石虎，是身為臺灣人理應熟悉、但卻幾乎無所知的領域。據說老早以前，石虎在臺灣南北到處都有，但現在若不是新聞裡時常出現關於牠的憾事，我甚至不會注意牠。石虎悲涼的身世，讓我覺得身為人類對牠有責任、卻又不知能為牠做什麼。

近日前往八仙山國家森林遊樂區遊訪攝影時，無意間發現，在販售處的一堆生活及文創品中，石虎啤酒就擺在架上。為了芬多精而去，竟順道帶酒精回家，當下毫不猶豫直接買了一整箱。取酒之時，我才瞭解所謂的「石虎啤酒」，原來指的是它選用擁有「友善石虎農作標章」的農場種植的桶柑來入酒啊！

回到家後，我認真地將酒保存在適當的溫度下，並選在一個絕佳時機品飲和筆記：這款啤酒很「拉格」，有著清澈的酒體與俐落淨爽的口感。剛倒入杯中，撲鼻而來的桶柑橙花精

油香氣清新迷人，讓人緊繃的身心自然放鬆。我推估，在桶柑入酒時應是帶皮壓榨，才能讓酒香縈繞著一抹宛如青心烏龍茶香的「青綠調（Green Note）」。伴隨金色三麥最擅長調製的天然龍眼花蜜香甜，兩者交織，在口中揉合成甘蔗、土鳳梨心、青梅與烏香芒果等飽滿的臺灣熱帶水果香氣。隨著氣泡在舌面跳躍、吞嚥之際，後鼻腔再湧現出平衡柔美的花蜜香與淡淡的酵母酒香，結尾甚至帶著一抹如油桐花開的淡雅綠意，整體表現舒服愉悅。

順口易飲且微酸微甜的特質，非常符合臺灣人飲食習慣，用來搭配糖燻雞、客家小炒、炒粿條、高麗菜封或梅干扣肉等略重口味的臺菜料理，均能達到絕佳的解膩與加乘效果！

在享受佳釀的過程中，香氣和口感都讓人感受快樂與幸福。但我腦袋裡仍會想著屬於臺灣人的責任。衷心希望這瓶酒能大賣，能讓更多人意識到，友善石虎可以很簡單——就從喝一口支持友善生態農法的啤酒做起。

讓我們為石虎乾杯！

透過林業保育署 ESG 媒合平臺，金色三麥與臺中食柑農場合作，製作友善石虎標章桶柑，藉以釀造出這支「友善石虎柑橘啤酒」。

